

EXPO^{2.0}



**GELATERIA**

Design dall'estetica minimale, caratterizzato da lati ortogonali e da spigolature nette e precise, montanti e pannellatura di forte spessore. In primo piano, profilo del fianco in vetro riscaldato e serigrafato. (RAL 9006). Pannello laccato bianco lucido (RAL 9003).

EXPO' ICE CREAM SHOWCASE

Minimalist design, strong character: straight lines, sharp edges, thick panels and uprights. Lacquered glossy decoration (RAL 9003).

**GELATERIA, PASTICCERIA**

Pannellatura vetrine laccata bianco lucido (RAL 9003).
 Angolo in vetro retroverniciato nero lucido (RAL 9005).
 Nel retrobanco, mensole in acciaio scatorato
 con illuminazione neon su due lati (alto/basso).
 Schiena di fondo in laminato bianco.

ICE CREAM, PASTRY

Lacquered glossy decoration (RAL 9003).
 Neutral corner counter with back-painted
 glass covering (RAL 9005).
 Back wall display: boxed S/S shelves with neon light.
 Back wall panel in white laminate finishing.



PRALINERIA, PASTICCERIA, GELATERIA
 Pannellatura vetrine laccata moka lucido (RAL 8019).
 Sul retro, teche a muro con fianchi laccati moka,
 schiena finitura a specchio e ripiani in cristallo.
 Illuminazione LED applicata ai fianchi.

PRALINE, PASTRY, ICE CREAM
 Moka lacquered glossy decoration (RAL 8019).
 Wall displays in moka lacquered finishing
 with glass shelves
 and LED light decorated end sides.

TAVOLA CALDA SECCA, BAGNO MARIA, PASTICCERIA

Pannellatura vetrine laccata beige lucido (RAL 1019). Alzata retrobanco linea Narciso, con cornice in alluminio brill (optional), schiena specchio e ripiani in cristallo.

DRY HEAT CABINET, BAIN-MARIE, PASTRY

Beige lacquered glossy decoration (RAL 1019). Narciso back elevation model, glossy aluminum frame (optional), mirror back wall panel and glass shelves.





BAR MULTIFUNZIONE

Pannellatura vetrina laccata rosso lucido (RAL 3000).
 Angolo in vetro retroverniciato bianco (RAL 9003). Banco bar
 linea Trendy, con pannello frontale laccato rosso lucido (optional)
 bancalina in laminato unicolor bianco e zoccolo in laminox.

MULTIPURPOSE BAR COUNTER

Expo in red lacquered glossy decoration (RAL 3000).
 Neutral corner counter with back-painted glass covering (RAL 9003)
 Trendy counter model in red lacquered glossy decoration (optional).
 Worktop in white unicolor laminate, plinth in laminox.

GELATERIA, PASTICCERIA, PRALINERIA
ICE CREAM, PASTRY, PRALINE



PASTICCERIA, BAGNO MARIA, TAVOLA CALDA SECCA
PASTRY, BAIN-MARIE, DRY HEAT CABINET





Piano mescola e top operativo. Piano mescola in vetro 10mm serigrafato (RAL 9006). Top operativo in composto acrilico 100% riscaldato, spessore 13mm. Top glass and worktop. Silk-screen print top glass 10mm thick. Heated worktop, acrylic solid surface finishing, thickness 13 mm.



Massima visibilità del gelato esposto. La vasca espositiva inclinata amplifica la visibilità del gelato esposto. Maximum visibility of the ice-cream pans. A six degrees inclined display top maximizes the ice-cream visibility.

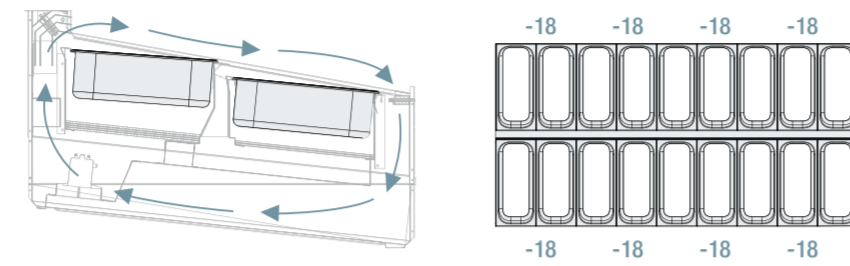


Illuminazione a LED incorporata, che esalta e valorizza al meglio i prodotti esposti. Fonte luminosa che non emette calore, il LED comporta indubbi vantaggi in termini di riduzione dei consumi e dei costi di manutenzione, lunga durata e alta efficienza luminosa. Optional per montanti e striscia supplementare su retro piano cappello lato operatore. LED lighting system enhances the products visibility ensuring at the same time longer endurance, higher efficiency, reduced power consumption and maintenance costs. LED system optional on upright structural glass supports and top glass.

FREDDO UNIFORME SU TUTTO IL GELATO UNIFORM COLDNESS ALL OVER THE ICE-CREAM

Expò è dotata di sistema di distribuzione d'aria che consente di ottenere uniformità di temperatura in tutta la zona espositiva delle vaschette gelato.

Expò is equipped with a ventilation system, that enables to keep all ice-cream pans at the same temperature independently from their position inside the display cabinet.



RDS RAPID DEFROSTING SYSTEM

È un sistema di sbrinamento rapido che abbina all'inversione di ciclo una particolare configurazione dell'evaporatore "a doppio corpo" e ad alimentazione multipla. La sinergia di queste diverse componenti dà alla fase di sbrinamento grande efficacia e velocità.

RDS combines cycle inversion with a double-body, multi-injected evaporator coil. The synergy between these features generates a most rapid and highly efficient defrost system.

TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL RISPARMIO ENERGETICO ENERGY SAVING TECHNOLOGY

Expò è progettata per garantire la massima efficienza energetica. La **scocca** è realizzata in acciaio e schiumata per iniezione con poliuretano a densità 40 kg/mc, per ottenere un perfetto isolamento che protegge dagli sbalzi di temperatura esterni. I **vetri piroolitici basso emissivi**, riscaldati e temperati, migliorano le capacità di isolamento termico. L'**illuminazione a LED** riduce i consumi ed il calore emesso dalle lampade è sensibilmente inferiore rispetto ad altri sistemi di illuminazione.

Expò is designed for maximum energy efficiency. The **steel shell** is injected with polyurethane foam density 40 kg/mc, for a perfect insulation from external temperature fluctuations. The **pyrolytic Low-E glass**, heated and tempered, improve thermal insulation. **LED lighting** reduces fuel consumption and the heat emitted by the lamps is significantly lower than other lighting systems.

GENIUS CONTROL OPTIONAL

Genius Control è un computer abbinabile ad Expò che aggiunge alla vetrina gelato alcune funzionalità quali:

Auto on/off

La possibilità di programmare l'auto accensione/spegnimento ad un'ora fissata.

Defrosting mode

La facoltà di scegliere o combinare differenti tipi di sbrinamento come:

- _Sbrinamento intelligente
la vetrina sbrina solo quando è strettamente necessario
- _Sbrinamento ad ore
la vetrina sbrina ad orari programmati
- _Sbrinamento ad intervalli
la vetrina sbrina ad intervalli di tempo programmabili.

Hi cream

È possibile scegliere tra la modalità di ventilazione per gelato alto o gelato basso.

Genius Control is the innovative digital controller adding advanced functions to Expò:

Auto on/off

Automatic On/Off switch timer.

Defrosting mode

You can choose or combine different types of defrosting that better fits your requirements:

- _Smart defrost
the controller will activate the defrosting cycle only when necessary
- _By setting it at a given time of the day
- _By setting it at regular intervals.

Hi cream

the opportunity to set the ventilation for regular or high Ice-Cream presentations (Gelato alto).

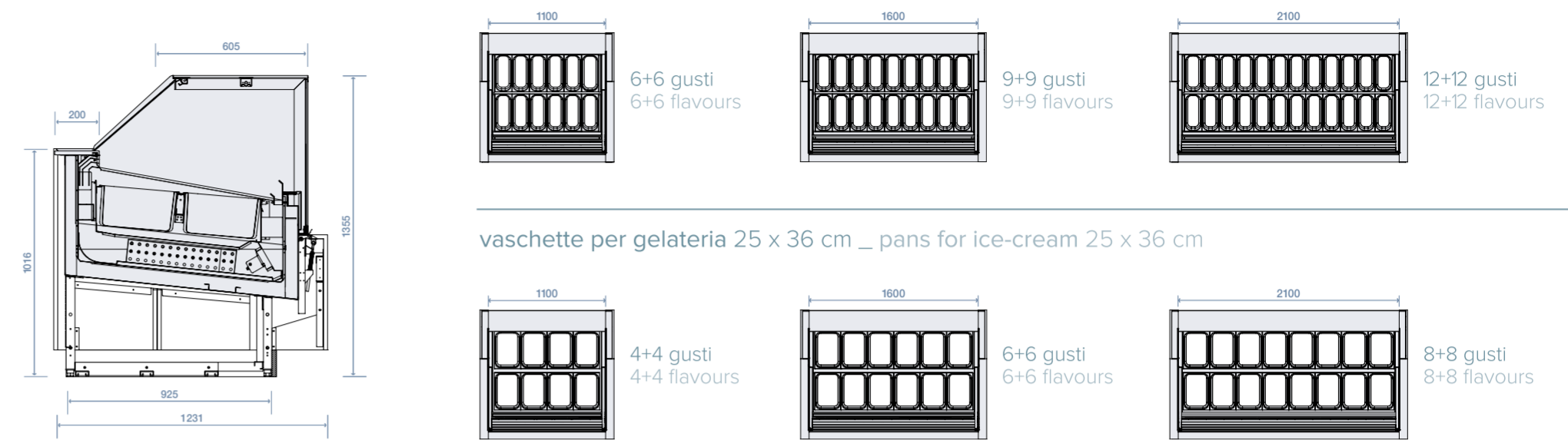
MODALITÀ ESTATE/INVERNO OPTIONAL SUMMER/WINTER MODE OPTIONAL

Modalità che consente di utilizzare la vetrina gelato anche a temperatura positiva + 4°C (pasticceria).

This version of Expò can function both as an ice-cream and as a pastry case (+4°C).

CARATTERISTICHE TECNICHE. TECHNICAL FEATURES.

vaschette per gelateria 16,5 x 36 cm _ pans for ice-cream 16,5 x 36 cm

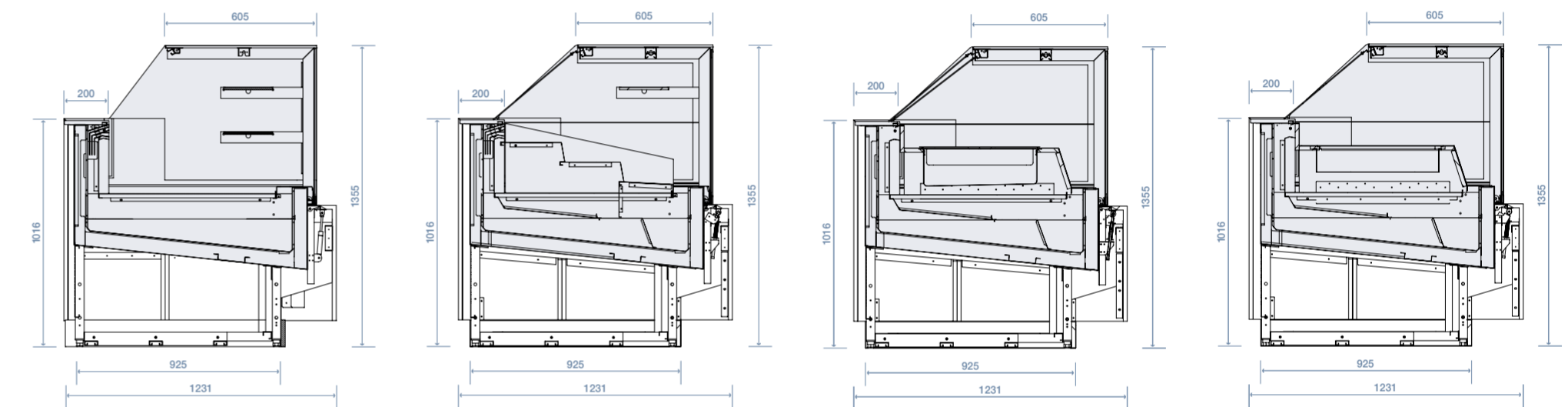


pasticceria
pastry

pralineria
chocolate

tavola calda, bagno maria
hot cabinet, bain-marie

tavola calda secca
dry heat cabinet



	modello	dimensioni (L)*	mandata (con UR esterna 15m)	aspirazione (con UR esterna 15m)	n° vaschette standard 5 lt. (360X165 mm) pan capacity 5 liter (360X165 mm)	temperatura di esercizio (°C)	tensione/ frequenza	resa (w)	potenza assorbita (W)	peso netto (Kg)
	type	dimensions (W)*	delivery (Compressor 15m)	suction (Compressor 15m)		working temperature (c°)	voltage/ frequency	resa(w)	absorbed power (W)	net weight (Kg)
gelateria ice-cream	EXPO' 12	mm 1100	10	14	12	-14 -18	400/3/50	950	1800	310
	EXPO' 18	mm 1600	12	18	18	-14 -18	400/3/50	1400	2200	380
	EXPO' 24	mm 2100	14	18	24	-14 -18	400/3/50	2200	3000	470
pasticceria pastry	EXPO' 1100	mm 1100	10	14		+2 +8	230/1/50	800	900	280
	EXPO' 1600	mm 1600	12	18		+2 +8	230/1/50	1400	1600	350
	EXPO' 2100	mm 2100	14	18		+2 +8	230/1/50	1800	2000	440
pralineria chocolate	EXPO' 1100	mm 1113				+14 +18	230/1/50		450	280
	EXPO' 1600	mm 1613				+14 +18	230/1/51		650	350
tavola calda, bagno maria hot cabinet, bain-marie	EXPO' 1100	mm 1100				+40 +80	230/1/50		1200	280
	EXPO' 1600	mm 1600				+40 +80	230/1/50		1800	350
tavola calda secca dry heat cabinet	EXPO' 1100	mm 1100				+40 +80	230/1/50		900	280
	EXPO' 1600	mm 1600				+40 +80	230/1/50		1300	350

*Quota esclusi i fianchi terminali (2 fianchi terminali + 148mm) Dimensions exclude end sides (2 end sides add 148mm)

ESEMPI DI POSSIBILI CONFIGURAZIONI MATERIALI/FINITURE. EXAMPLES OF MATERIALS AND COLOR OPTIONS.



Pannello frontale e laterale laccato verde lucido (colore Pantone 583C). Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, glossy green finishing (Pantone reference 583C). Polished stainless steel plinth.



Pannello frontale e laterale laccato giallo zinco lucido (RAL 1018). Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, glossy yellow finishing (RAL 1018). Polished stainless steel plinth.



Pannello frontale e laterale laccato nero profondo lucido (RAL 9005). Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, glossy black finishing (RAL 9005). Polished stainless steel plinth.



Pannello frontale e laterale laccato panna lucido (RAL 9001). Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, glossy cream finishing (RAL 9001). Polished stainless steel plinth.



Pannello frontale e laterale laccato blu zaffiro lucido (RAL 5005). Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, glossy blue finishing (RAL 5005). Polished stainless steel plinth.



Pannello frontale e laterale in essenza rovere decapé. Zoccolo in acciaio finitura lucida. Lacquered front and side panels, pickled oak wood veneered finishing. Polished stainless steel plinth.

DeBlasi

De Blasi Spa - Via Avogadro, 3 - 61032 Fano (PU)
tel +39 0721/8697.1 - fax +39 0721/869385
www.deblasi.it



leonardi_marinelli architetti
Art and Copy / 3D Pictures Acanto Comunicazione
Photolithographs Olimpia Visual Plan
Print Gapho5

I colori, le tonalità e le finiture dei prodotti contenuti in questo catalogo possono presentare sensibili variazioni dall'originale a causa dei limiti grafici e di stampa. De Blasi Spa si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali ove ritenesse necessario al fine di migliorare i propri prodotti e la soddisfazione del cliente. Due to graphical and printing limitations, colours, shades and finishes of all products shown in this catalogue can present visible variations compared to the original ones. De Blasi Spa reserves the right to introduce technical and functional changes where deemed necessary in order to improve its own products and its clients' satisfaction.